



Nota: No adelantarse al proceso

| Receta Platillo |
|-----------------|
| Manzana Payaso |

| | |
|------------------------|--------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|------------------------|--------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|-------------------------|--|
| | | Cubierta de bombón: | |
| 250 | gr | Azúcar blanca refinada | |
| 1 | tapa | Esencia al gusto | |
| 1 | gr | Ácido cítrico | |
| 30 | gr | Glucosa | |
| 8 | gr | Manteca vegetal | |
| 10 | gr | Grenetina | Con 290 de bloom |
| 50 | ml | Agua | Para hidratar la grenetina |
| | | Esencias | Sabor a elegir (vainilla transparente) |
| | | Cobertura de chocolate: | |
| 250 | gr | Chocolate semiamargo | |
| c/n | | Gomita | Para ojos y boca para paleta payaso |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



| # | Preparación: |
|---|--|
| 1 | Hidratar la grenetina en los 50 ml de agua, reservar. |
| 2 | Integrar en un bowl el azúcar, ácido cítrico, el resto del agua, mezclar hasta integrar y colocar a fuego medio en una cacerola por 4 minutos, retirar del fuego y pasar a un bowl para batir y reservar. |
| 3 | Diluir en baño maría la grenetina con la glucosa y la manteca vegetal, ya que esté todo integrado retirar del fuego la cacerola pero dejar el bowl con la grenetina dentro de ella para que permanezca fluida. |
| 4 | Retomar la mezcla de agua y azúcar con la batidora y el globo a velocidad media, airear la mezcla por aproximadamente 3 minutos, en este punto podemos agregar la esencia de vainilla de nuestro agrado y la grenetina, mezclar brevemente con un miserable y batir a velocidad media por 4 minutos hasta obtener una mezcla espesa (pero fluida). |
| 5 | Pigmentar la mezcla con color y agua de preferencia (el color es blanco). |
| 6 | Tomar la manzana limpia y desinfectada con el palito de brocheta insertado y cubrir con la mezcla, sacar, sacudir y colocar en base oasis floral, de esta forma secar mínimo 3 horas. |
| 7 | Posteriormente derretir el chocolate a baño María, una vez derretido dejar que tome temperatura para que la temperatura sea tibia pero fluida, cubrir la manzana y sacudir hasta dejar caer chocolate y dejar secar. |
| 8 | Colocar los ojos y boca agregar un punto de chocolate a la manzana y de esa forma pegar las gomitas que serán ojos y boca. |



Nota: No adelantarse al proceso

| Receta Platillo |
|--------------------------|
| Manzana Galleta Arcoiris |

| | |
|------------------------|--------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|------------------------|--------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|--------------------|-------------------------------|
| 1 | pza | Manzana | Cubierta de bombón color rosa |
| 1 | pqte | Galletas Marías | |
| 50 | gr | Coco | |
| 1 | pza | Mermelada de fresa | Para la manga |

| # | Preparación: |
|---|---|
| 1 | Cubrir con la mezcla de bombón pigmentada en color rosa cubrir la manzana y secar por unos 15 minutos. |
| 2 | Triturar las galletas Marías en un procesador o licuadora hasta hacerle polvo y colocar en un bowl y en otro bowl colocar la ralladura de coco. |
| 3 | Cubrir la mitad de la manzana con la galleta triturada y la otra mitad con el coco. |
| 4 | Colocar una bolsita con mermelada para decorar, dejar secar por 3 horas. |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



Nota: No adelantarse al proceso

| Receta Platillo |
|---|
| Manzana con Cobertura de Caramelo Suave y con Chocolate |

| | |
|------------------------|--------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|------------------------|--------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|--------------------------------|-------------------------|
| 10 | pzas | Manzanas | Lavadas y desinfectadas |
| 2 | pzas | Mantequilla con sal | 90 gr cada barra |
| 1 | tza | Jarabe de maíz | |
| 2 | tzas | Azúcar mascabado | |
| 1 | lata | Lechera | |
| 1 | tapita | Vainilla | |
| 250 | gr | Chocolate amargo o semi amargo | |

| # | Preparación: |
|---|---|
| 1 | Colocar todos los ingredientes a excepción de la vainilla en una cacerola |
| 2 | Llevar a fuego medio a una temperatura de 120° C. |
| 3 | Retirar del fuego y añadir la vainilla, dejar que tome temperatura ambiente pero sin caramelizar, cubrir las manzanas cuidando que no tenga burbujas y agregar toppings de su agrado. |
| 4 | Secar |
| 5 | Con chocolate: |
| 6 | Derretir (estando frías y secas) el chocolate a baño María y verter el chocolate en una manga para rallar la manzana y agregar algún topping de su preferencia. |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



Nota: No adelantarse al proceso

| Receta Platillo |
|---------------------------------|
| Manzana cubierta de Queso Crema |

| | |
|------------------------|--------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|------------------------|--------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|--------------------|-----------------------|
| 1 | barra | Queso crema frío | |
| 3 | cdas | Azúcar glass | |
| 1/2 | pza | Limón | Jugo |
| c/n | | Toppings a elegir: | |
| | | Nuez | |
| | | Lunetas | |
| | | Cacahuate | |
| | | Chocolate | |
| | | Coco | |
| | | Oreo | |

| # | Preparación: |
|---|--|
| 1 | Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. |
| 2 | cubrir la manzana. |
| 3 | Agregar el topping de tu agrado. |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



Nota: No adelantarse al proceso

| Receta Platillo |
|--------------------|
| Manzanas Coloridas |

| | |
|------------------------|--------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|------------------------|--------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|------------------------|-------------------------|
| 1 | pza | Manzana roja | |
| 3 | pzas | Pulparindos amarillos | Medianos o gigantes |
| 250 | gr | Azúcar blanca refinada | |
| 3 | pzcas | Sal | |
| 1 | cda | Ácido cítrico | |
| 1 | pza | Tang | Sabor a elegir |
| 10 | gotas | Colorante en gel | Según el sabor del tang |

| # | Preparación: |
|---|---|
| 1 | Ablandar los pulparindos en agua caliente (con envoltura). |
| 2 | Sacarlos de la envoltura y colocar en papel estrella y con ayuda de rodillo extender hasta obtener una pasta delgada con la que se cubrirá la manzana. Reservar. |
| 3 | En una bolsa de plástico vaciar todos los ingredientes de la receta con los polvos coloridos y cerrar para posteriormente agitar vigorosamente para integrar todos los ingredientes, rectificar sabor y si es necesario intensificar el sabor añadiendo gotitas hasta obtener el sabor deseado. |
| 4 | Vaciar la mezcla en el botecito. |
| 5 | Para la tapa hacer un orificio al tamaño del palito para insertar la manzana, tomar la manzana , humedecer y meterla al bote con la mezcla de polvos, tapar, agitar y cubrir la manzana. |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



| # | Materiales: |
|----|---|
| 1 | Bolsa de plástico de 1kg (transparente). |
| 2 | Palos para brocheta. |
| 3 | Popotes blancos. |
| 4 | Bolsas celofán con fuelle de 10x23 |
| 5 | Listón curly blanco. |
| 6 | Termómetro de cocina. |
| 7 | Botes transparentes con tapa de capacidad de 1L |
| 8 | Bowl |
| 9 | Miserables |
| 10 | Licuada |
| 11 | Cacerola |
| 12 | Trapo para cocina |
| 13 | Papel estrella |
| 14 | Cucharas y tazas medidoras |
| 15 | Báscula de cocina |
| 16 | Parrilla eléctrica o estufa |
| 14 | Rodillo |
| 18 | Batidora |
| 19 | Cuchillo |
| 20 | Base de Oasis floral redonda o rectangular, forrada con papel aluminio o plástico film. |
| 21 | Pinzas de cocina, toallas absorbentes, estropajo, maicena, cepillo de dientes. |

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



| # | Técnicas de Limpieza: |
|----|---|
| 1 | Lavado: |
| 2 | Colocar en un recipiente agua con jabón, espumar lo suficiente para generar mas espuma y tomar un estropajo, tallar las manzanas y con ayuda del cepillo lavar el el rabo y el ojillo de la manzana. Enjuagar. |
| 3 | Desinfección: |
| 4 | Plata Coloidal (Seguir indicaciones) Microdin (seguir indicaciones) |
| 5 | Retiro de la cera: |
| 6 | Técnica de agua caliente para manzanas de supermercados. |
| 7 | En una cacerola agregar agua para sumergir las manzanas y floten y calentar hasta una temperatura de 50 a 55 ° C y así sumergir dando vueltas a la manzana por 8 a 10 segundos. Secar por 2 horas para así retirar la cera. |
| 9 | También se puede con licor, ron, whisky, vodka, aguardiente, tequila, etc. |
| 10 | Mojar el algodón con el licor o vinagre y limpiar, reposar por 10 minutos y proceder a lavar con agua y jabón. |
| 11 | Bicarbonato y limón: 4 cucharadas de bicarbonato grado alimenticio 1 limón partido. |
| 12 | Secar las manzanas y pasar la mitad de un limón con bicarbonato por toda la manzana, reposar por 3 minutos, enjuagar y secar. |